Teil 1: Teigzubereitung & Füllung

Schritt-für-Schritt Fotodokumentation der Ravioli-Herstellung



1. Zutaten abwiegen

Mehl, Eier und Olivenöl in der Schüssel bereitstellen.



2. Teig kneten

Alle Zutaten von Hand zu einem homogenen Teig verarbeiten.



3. Fleisch und Mirepoix*

Das Hackfleisch in der Pfanne anbraten und Röstgemüse dazugeben



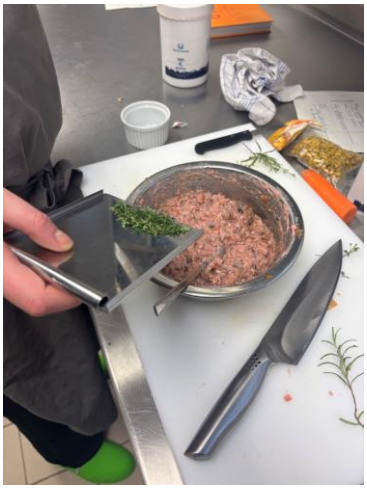
4. Farce herstellen

Fleisch mit Sahne, Eis und Gewürzen zu einer feinen Masse mixen

*Mirepoix= Röstgemüse, Suppengrün

Teil 2: Fertigstellung der Füllung & Teigverarbeitung

Schritt-für-Schritt Fotodokumentation der Ravioli-Herstellung



5. Kräuter unterheben

Gebratenes Hack zur Farce geben, frische Kräuter hinzugeben und final abschmecken



6. Spritzbeutel befüllen

Die Pastafüllung spritzfähig in den Beutel füllen. Spitze abschneiden für obtimale Dosierung



7. Teig ausrollen

Den Teig mit der Pastamaschine schrittweise dünn ausrollen.



8. Füllung aufspritzen

Die Füllung mit Gleichabstand auf die Teigbahn spritzen.

Teil 3: Ausstechen & Servieren

Schritt-für-Schritt Fotodokumentation der Ravioli-Herstellung



9. Ravioli ausstechen

Die gefüllte Teigbahn abdecken und mit dem Stempel ausstechen.



10. Anrichten & Servieren

Die frischen Ravioli mit Kräutern anrichten und servieren.